

⑨ 日本国特許庁(JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

平3-22941

⑤ Int.Cl.⁵

識別記号

庁内整理番号

④ 公開 平成3年(1991)1月31日

A 21 D 2/36

2/08

A 23 L 1/01

1/10

1/16

C
E
1 0 2
A

8214-4B

8214-4B

6977-4B

6742-4B

6742-4B

7115-4B

審査請求 有 請求項の数 3 (全3頁)

④ 発明の名称 電子レンジ用食品

② 特 願 平1-157064

② 出 願 平1(1989)6月19日

⑦ 発 明 者 堀 川 正 治 三重県伊勢市岡本1丁目4番25号

① 出 願 人 井村屋製菓株式会社 三重県津市高茶屋小森町3730番地

④ 代 理 人 弁理士 鎌田 文二 外2名

明 細 書

1. 発明の名称

電子レンジ用食品

2. 特許請求の範囲

(1) 小麦粉、米粉等の穀類を主原料とし、油脂を副原料として水とともに混練した電子レンジ用食品において、その生地は植物繊維の粉末を混入したことを特徴とする電子レンジ用食品。

(2) 小麦粉、米粉等の穀類を主原料とし、油脂を副原料として水とともに混練した電子レンジ用食品において、その生地は乳化剤を混入したことを特徴とする電子レンジ用食品。

(3) 小麦粉、米粉等の穀類を主原料とし、油脂を副原料として水とともに混練した電子レンジ用食品において、その生地は植物繊維の粉末及び乳化剤を混入したことを特徴とする電子レンジ用食品。

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

この発明は、小麦粉、米粉等の穀類を主原料とし、油脂を副原料として水とともに混練した、例

えば中華まんじゅう等の食品(菓子を含む)であって、電子レンジにより加熱調理する食品に関するものである。

(従来技術及びその課題)

今日、中華まんじゅうのあるものは、スーパー等で、冷凍の状態あるいはチルド状態で売られており、これを購入後、家庭内の冷蔵庫で冷凍又は冷蔵して保存し、必要に応じ、加熱して食する。

この加熱方法としては、大別して、蒸鍋(蒸籠)による蒸し加熱と、電子レンジによる加熱がある。前者の蒸し加熱は、まんじゅうの通常の製造過程をなすこととなるため、過度の蒸煮をしないかぎり、美味しく食べることができるが、蒸煮は煩わしいうえに、蒸鍋を持たない家庭も多い。このため、後者の簡便な電子レンジ加熱が主流になりつつある。

しかしながら、電子レンジ加熱は、まんじゅうの皮(内部のあんを除いた残りの部分：第2図参照)が硬くなり、美味しく食べられない問題がある。この皮の硬化は、加熱時の水分の蒸発による

自体の水分保存量が増加するとともに、水分の放散が防止され、電子レンジによる加熱においても、硬化することなく美味しい食品を得ることができる。

4. 図面の簡単な説明

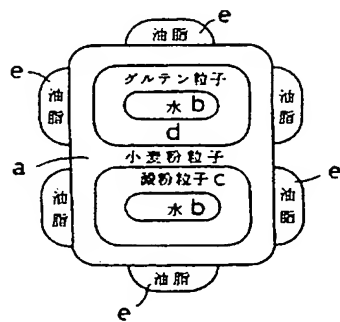
第1図(a)、(b)はこの発明に係る組織図、同図(c)は従来例の組織図、第2図は一実施例の一部切欠斜視図である。

- | | |
|------------|-------------|
| a ……小麦粉粒子、 | b ……水、 |
| c ……澱粉粒子、 | d ……グルテン粒子、 |
| e ……油脂、 | f ……植物繊維粒子、 |
| A ……あん、 | B ……皮。 |

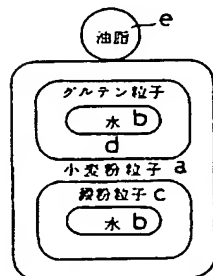
特許出願人 井村屋製菓株式会社

同 代理人 鎌 田 文 二

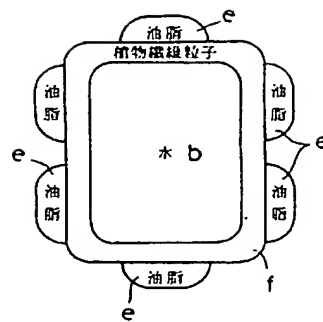
第1図(a)



第1図(c)



第1図(b)



第2図

